

Istruzioni per l'uso

CookTop Wok I40

Piano cottura a induzione wok

Grazie per aver scelto uno dei nostri prodotti. Il vostro apparecchio soddisfa esigenze elevate e il suo uso è molto semplice, tuttavia è necessario che vi prendiate il tempo per leggere queste istruzioni per l'uso che vi permetteranno di comprendere meglio l'apparecchio e di utilizzarlo in modo ottimale e senza problemi.

Vi preghiamo di attenervi alle avvertenze di sicurezza.

Modifiche

Testi, immagini e dati corrispondono al livello tecnico dell'apparecchio al momento della stampa delle presenti istruzioni per l'uso. Con riserva di modifiche nell'ambito della normale evoluzione tecnica.

Ambito di validità

Le presenti istruzioni per l'uso valgono per:

Denominazione del modello	Tipo
CookTop Wok I40	CTI6T-31145

Le differenze di esecuzione sono menzionate nel testo.

Indice

1	Avvertenze di sicurezza	4	7.2	Ulteriori problemi possibili	20
1.1	Simboli utilizzati.....	4	8	Smaltimento	20
1.2	Avvertenze generali di sicurezza	4	9	Indice analitico	21
1.3	Avvertenze di sicurezza specifiche dell'apparecchio	5	10	Note	22
1.4	Avvertenze per l'uso.....	5	11	Service & Support	23
2	Prima messa in esercizio	8			
3	Il vostro apparecchio	8			
3.1	Schema dell'apparecchio	8			
3.2	Elementi di comando e d'indicazione	9			
3.3	Funzionamento dei piani cottura a induzione	9			
3.4	Riconoscimento della pentola.....	10			
3.5	Padella wok originale.....	10			
4	Uso	10			
4.1	Accensione e spegnimento dell'apparecchio.....	10			
4.2	Regolazione della zona di cottura.....	10			
4.3	Spegnimento di una zona di cottura.....	10			
4.4	Indicazione del calore residuo	11			
4.5	Tabella degli stadi di potenza	11			
4.6	Funzione scioglimento.....	11			
4.7	Funzione di mantenimento del calore	11			
4.8	Funzione bollitura	12			
4.9	PowerPlus	12			
4.10	Durata di funzionamento	12			
4.11	Temporizzatore.....	13			
4.12	Sicurezza bambini	14			
4.13	Funzione di ripristino.....	14			
4.14	Pausa di cottura.....	14			
4.15	Protezione per la pulizia.....	15			
5	Regolazioni utente	15			
5.1	Modifica delle regolazioni utente.....	16			
6	Cura e manutenzione	16			
6.1	Pulizia della padella wok originale	18			
7	Eliminare autonomamente i guasti	18			
7.1	Messaggi di guasto.....	18			

1 Avvertenze di sicurezza

1.1 Simboli utilizzati



Contrassegna tutte le istruzioni importanti per la sicurezza.

La mancata osservanza può provocare lesioni, danni all'apparecchio o agli impianti!



Informazioni e indicazioni da osservare.



Informazioni sullo smaltimento



Informazioni sulle istruzioni per l'uso

- ▶ Segnala operazioni che devono essere eseguite in sequenza.
 - Descrive la reazione dell'apparecchio all'operazione eseguita.
- Segnala un elenco.

1.2 Avvertenze generali di sicurezza



- Mettere in funzione l'apparecchio solo dopo aver letto le istruzioni per l'uso.



- Questi apparecchi possono essere utilizzati da bambini di età superiore agli 8 anni e da persone con limitate capacità fisiche, sensoriali o mentali o che non dispongono della necessaria esperienza e/o conoscenza, a condizione che l'uso avvenga sotto la supervisione di una persona responsabile, che vengano impartite loro istruzioni su come utilizzare l'apparecchio e che essi comprendano i rischi che ne possono derivare. I bambini non possono giocare con l'apparecchio. Le operazioni di pulizia e piccola manutenzione non devono essere eseguite dai bambini, se non sotto stretta sorveglianza degli adulti.
- Qualora un apparecchio non sia dotato di un cavo di collegamento alla rete e di un connettore a spina o altro sistema per il disinserimento dalla rete, caratterizzato dalla presenza su ogni polo di un'apertura di contatto conforme alle condizioni della categoria di sovratensione III per la separazione completa, occorre montare un dispositivo di separazione nell'impianto elettrico fisso in modo conforme alle norme d'installazione.
- Se il cavo di collegamento alla rete dell'apparecchio è danneggiato, è necessario chiederne la sostituzione al produttore, al suo servizio As-

sistenza o a una persona qualificata onde evitare pericoli.

1.3 Avvertenze di sicurezza specifiche dell'apparecchio



- **AVVERTENZA:** se la superficie presenta crepe o il materiale è danneggiato su tutto lo spessore, spegnere l'apparecchio e scollegarlo dalla rete per evitare scosse elettriche.
- **AVVERTENZA:** durante l'uso, l'apparecchio e i relativi componenti con i quali si può venire a contatto raggiungono temperature molto elevate. Prestare attenzione a non toccare gli elementi di riscaldamento.
- Non utilizzare mai apparecchi per la pulizia a vapore.
- Non appoggiare sul piano cottura oggetti in metallo come ad es. coltelli, forchette, cucchiaini, coperchi oppure pellicole in alluminio, poiché possono diventare roventi.
- Al termine dell'uso, spegnere la piastra di cottura con l'apposito dispositivo di regolazione e/o comando, e non uti-

lizzando semplicemente la funzione di riconoscimento della pentola.

- **AVVERTENZA:** se non viene tenuta sotto controllo, la cottura con grassi o olio può essere pericolosa e provocare incendi. Non cercare MAI di estinguere un incendio versandovi sopra dell'acqua, ma spegnere l'apparecchio e, prestando la massima attenzione, coprire le fiamme ad esempio con un coperchio o una coperta antincendio.
- **AVVERTENZA:** per evitare il pericolo d'incendio, non lasciare mai nessun oggetto sul piano cottura.
- **AVVERTENZA:** sorvegliare costantemente il processo di cottura. I processi di cottura più brevi devono essere sorvegliati per tutta la durata.
- Non fare funzionare l'apparecchio con un orologio temporizzatore esterno o un sistema di controllo a distanza separato.

1.4 Avvertenze per l'uso

Prima della prima messa in funzione

- L'apparecchio deve essere installato e allacciato alla rete elettrica conformemente alle istruzioni d'installazione fornite a parte. Fare eseguire i lavori necessari da un installatore/elettricista autorizzato.

Uso conforme allo scopo

- L'apparecchio è destinato alla preparazione di cibi in ambito domestico. Si declina ogni responsabilità per gli eventuali danni che possono derivare da un utilizzo diverso da quello previsto o se si eseguono operazioni sbagliate.
- Riparazioni, modifiche o manipolazioni all'apparecchio o al suo interno, specialmente alle parti sotto tensione, possono essere eseguite esclusivamente dal produttore, dal suo servizio Assistenza o da persone opportunamente qualificate. Se effettuate in modo non corretto, le riparazioni possono causare gravi infortuni, danni all'apparecchio e alle installazioni, oltre che guasti di funzionamento. Nel caso in cui l'apparecchio presenti un guasto di funzionamento o debba essere riparato, attenersi alle indicazioni del capitolo «Assistenza tecnica». Se necessario, rivolgersi al nostro servizio Assistenza.
- Usare solo ricambi originali.
- Conservare con cura le presenti istruzioni per l'uso per poterle consultare in qualsiasi momento. In caso di vendita o cessione dell'apparecchio a terzi, non dimenticare di allegare le istruzioni per l'uso e quelle d'installazione.
- L'apparecchio è conforme alle norme riconosciute della tecnica e alle prescrizioni in materia di sicurezza, tuttavia, per evitare danni e infortuni, è fondamentale utilizzarlo in modo appropriato. Attenersi alle indicazioni riportate in queste istruzioni per l'uso.
- La temperatura della superficie riscaldata rimane elevata per molti minuti anche dopo il disinserimento e torna a temperatura ambiente solo lentamente. Attendere un tempo sufficientemente lungo prima di effettuare, ad esempio, lavori di pulizia.

Utilizzo

- Dai test eseguiti risulta che per i portatori di pacemaker, in condizioni normali, non esistono pericoli. I portatori di pacemaker (o di apparecchi acustici o di altre protesi metalliche) che vogliono avere la certezza assoluta che l'uso dell'apparecchio non comporti alcun problema, devono informarsi presso un centro medico competente.

Attenzione: pericolo di ustioni

- I grassi e gli oli surriscaldati prendono facilmente fuoco. Non cercare mai di spegnere con acqua l'olio o il grasso che hanno preso fuoco. Pericolo d'esplosione! Soffocare le fiamme con una coperta antincendio e tenere chiuse porte e finestre.

Attenzione: pericolo di lesioni

- Tenere gli animali domestici lontani dall'apparecchio.

Attenzione: pericolo di morte

- Le parti dell'imballaggio, ad es. pellicola e polistirolo, possono essere pericolose per bambini e animali. Pericolo di soffocamento! Tenere le parti dell'imballaggio lontano dalla portata dei bambini.

Evitare danni all'apparecchio

- In caso di surriscaldamento, spegnere la piastra di cottura e lasciarla raffreddare completamente. Non posarvi sopra delle stoviglie. Non raffreddarla bruscamente con acqua fredda.
- Non salire sull'apparecchio.
- Non appoggiare stoviglie di cottura roventi sulla cornice, poiché si danneggerebbero i giunti in silicone.
- Non tagliare o preparare i cibi sulla superficie del piano cottura ed evitare di urtarla con oggetti duri. Non trascinare le stoviglie di cottura sopra la superficie.

- Fare attenzione a non lasciar cadere vande o succhi contenenti zucchero sulle zone di cottura calde perché potrebbero rovinare la superficie. Se, ciò nonostante, sulle zone di cottura calde dovessero cadere alimenti o succhi contenenti zucchero, rimuoverli immediatamente con un raschietto per pulizia specifico per vetroceramica finché sono ancora caldi.
- Date le macchie difficili da pulire che possono lasciare, le pentole con fondo in rame o alluminio puro non dovrebbero essere utilizzate per cucinare. Infatti, se non vengono rimosse con un detergente adeguato immediatamente dopo la cottura, tali macchie potrebbero aderire in modo permanente e rovinare definitivamente l'estetica della vetroceramica.
- Strisciare padelle e stoviglie di cottura sulla vetroceramica provoca graffi. Per evitare questo antiestetico risultato, ricordarsi di sollevarle durante gli spostamenti.
- Il piano cottura è un oggetto d'uso comune: tracce d'usura come graffi o segni visibili lasciati da padelle e stoviglie di cottura sono normali. Un uso intenso causa segni d'usura più marcati; tuttavia questo non giustifica reclami, poiché l'apparecchio continua a funzionare senza alcun problema. La sicurezza è garantita in qualsiasi momento.
- Non esiste un vetro completamente antigraffio: anche il vetro zaffiro utilizzato negli orologi può subire scalfitture. Dal punto di vista qualitativo, la vetroceramica impiegata è la migliore sul mercato.

2 Prima messa in esercizio



L'apparecchio deve essere installato e allacciato alla rete elettrica conformemente alle istruzioni d'installazione fornite a parte. Fare eseguire i lavori necessari da un installatore/elettricista autorizzato.

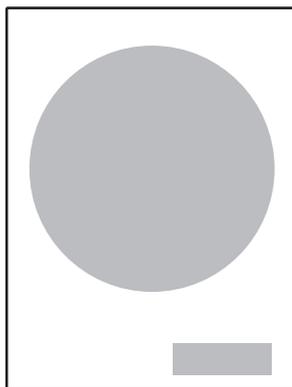


Durante le prime ore d'esercizio, le zone di cottura possono sprigionare odori sgradevoli. Si tratta di un fenomeno normale per gli apparecchi nuovi di fabbrica. Accertarsi che la stanza sia ben ventilata.

3 Il vostro apparecchio

3.1 Schema dell'apparecchio

- Zona di cottura wok $\varnothing 300$ mm



Accessori forniti in dotazione

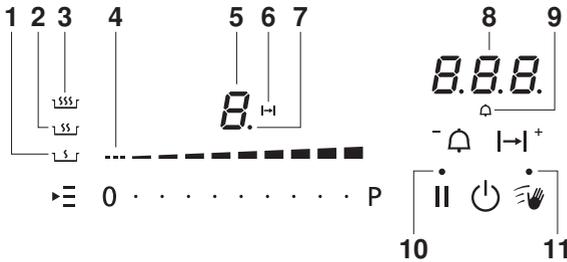
- Padella wok originale con coperchio
- Griglia di scolo
- Appoggio



3.2 Elementi di comando e d'indicazione



Non appoggiare oggetti sugli elementi di comando! Può provocare danni all'apparecchio e determinare malfunzionamenti indesiderati.



Visualizzazione

- | | | | |
|---|--|----|---|
| 1 | Stadio di potenza «Sciogliere» attivato | 7 | Durata di funzionamento attivata per la zona di cottura |
| 2 | Stadio di potenza «Scaldavivande» attivato | 8 | Durata di funzionamento/ temporizzatore |
| 3 | Stadio di potenza «Lessare» attivato | 9 | Temporizzatore attivato |
| 4 | Funzione speciale attivata | 10 | Pausa attivata |
| 5 | Stadio di potenza della zona di cottura | 11 | Protezione per la pulizia attivata |
| 6 | Durata di funzionamento attivata | | |

3.3 Funzionamento dei piani cottura a induzione

Il funzionamento dei piani cottura a induzione si differenzia molto dai piani cottura convenzionali o dalle piastre di cottura. La bobina a induzione che si trova sotto la piastra in vetroceramica genera un campo magnetico a rapido cambiamento che scalda direttamente il fondo magnetizzabile delle stoviglie di cottura.

La piastra in vetroceramica si scalda solo quando sopra di essa vi è una stoviglia di cottura calda. Se la stoviglia viene tolta dalla zona di cottura, l'alimentazione di potenza s'interrompe immediatamente.

I piani cottura a induzione:

- rispondono in modo rapido ai comandi
- sono energeticamente efficienti
- sono regolabili con precisione
- sono sicuri
- sono potenti



Per poter utilizzare un piano cottura a induzione è indispensabile l'uso di stoviglie con fondo interamente magnetizzabile.

3.4 Riconoscimento della pentola

La zona di cottura è dotata di una funzione di riconoscimento della pentola. Per poter inserire la zona di cottura, porre su di essa la padella wok originale.

- Se durante il funzionamento la padella wok originale viene tolta dalla zona di cottura,
 - lo stadio di potenza selezionato e  iniziano a lampeggiare a intermittenza.
- Se durante i 10 minuti di durata della funzione di riconoscimento della pentola la padella wok originale non viene utilizzata,
 - la zona di cottura si spegne;
 - la visualizzazione del display passa da  a .
 - l'apparecchio si spegne dopo 10 secondi.

3.5 Padella wok originale



Usare solo la padella wok originale compresa nella fornitura. Altre padelle potrebbero causare anomalie di funzionamento o danni all'apparecchio.

La padella wok originale è stata sviluppata specificatamente per questo apparecchio. Essa è realizzata in un materiale speciale che possiede proprietà particolari per quanto concerne la potenza assorbita induttiva; questo consente di non surriscaldare la padella wok originale e gli alimenti che vengono preparati al suo interno. Ciò rappresenta un'ulteriore sicurezza nell'utilizzo quotidiano in fatto di maneggevolezza e protezione antincendio.

- ▶ L'esterno della padella wok originale deve essere pulito e asciutto durante l'utilizzo.
- ▶ La padella wok originale deve essere sempre appoggiata con cautela nella conca.
- ▶ Per la rimozione dalla conca, sollevare sempre la padella wok originale, non tirarla sopra il bordo della conca.

A causa del fondo bombato della pentola non è possibile garantire la stabilità della pentola.

- ▶ Al momento di servire, lasciare la padella wok originale nella conca e distribuire il cibo preparato sul piatto.

Rumori durante il funzionamento

Durante la cottura le stoviglie possono produrre rumori. Non si tratta dell'indizio di un qualche guasto. La funzione dell'apparecchio non ne è pregiudicata in alcun modo.

4 Uso

4.1 Accensione e spegnimento dell'apparecchio

- ▶ Accendere l'apparecchio: tenere premuto il tasto  per 1 secondo.
 - Su tutti i display degli stadi di potenza lampeggia .
 - Se non vengono effettuate ulteriori regolazioni, per motivi di sicurezza l'apparecchio si spegne dopo 10 secondi.
- ▶ Spegner l'apparecchio: premere il tasto .

4.2 Regolazione della zona di cottura

- ▶ Toccare lo slider o farlo scorrere in modo da impostare lo stadio di potenza.

4.3 Spegnimento di una zona di cottura

- ▶ Toccare **0** · · · **P** sullo slider.

- Se non vengono effettuate ulteriori impostazioni, l'apparecchio si spegne dopo 10 secondi.

4.4 Indicazione del calore residuo

Finché permane il pericolo di ustioni, l'indicazione **H** resta accesa anche dopo che è stata spenta la zona di cottura.

4.5 Tabella degli stadi di potenza

Stadio di potenza	Processo di cottura	Applicazione pratica
	Sciogliere	Burro, cioccolato, gelatina, salse; 40 °C circa
	Scaldavivande	Mantenere gli alimenti caldi, 65 °C circa
	Lessare	La temperatura dell'acqua resta al di sotto del punto di ebollizione a circa 94 °C
1	Sciogliere, rigenerare delicatamente	Burro, cioccolato, gelatina, salse
2		
3	Mettere a mollo	Riso
4	Proseguire la cottura, ridurre, stufare	Verdure, patate, salse, frutta, pesce
5		
6	Proseguire la cottura, cuocere a fuoco lento	Piatti a base di pasta, zuppe
7	Arrostire delicatamente	Saltare
8	Arrostire, friggere	Carne, patate fritte, tempura
9	Cuocere ai ferri	Spezzatino

4.6 Funzione scioglimento

La funzione «Sciogliere»  consente di sciogliere in modo delicato ad es. burro, cioccolato o miele a 40 °C circa.

Attivare la funzione «Sciogliere»

- ▶ Premere 1 volta il tasto .
 - Il simbolo  si illumina.

Disattivare la funzione «Sciogliere»

- ▶ Impostare lo stadio di potenza desiderato con lo slider o spegnere selezionando «0».

4.7 Funzione di mantenimento del calore

La funzione «Scaldavivande»  tiene al caldo le pietanze pronte a una temperatura di circa 65 °C.

Attivare la funzione «Scaldavivande»

- ▶ Premere 2 volte il tasto .
 - Il simbolo  si illumina.
 - Sul display dello stadio di potenza si illumina .

Disattivare la funzione «Scaldavivande»

- ▶ Impostare lo stadio di potenza desiderato con lo slider o spegnere selezionando «0».

4.8 Funzione bollitura



Con la funzione lessare togliere sempre il coperchio della pentola.

La funzione «Lessare»  consente di cuocere ad es. salsicce, canederli e pasta ripiena in acqua calda al di sotto del punto di ebollizione.

Attivare la funzione «Lessare»

- ▶ Premere 3 volte il tasto .
 - Il simbolo  si illumina.

Disattivare la funzione «Lessare»

- ▶ Impostare lo stadio di potenza desiderato con lo slider o spegnere selezionando «0».

4.9 PowerPlus

La zona di cottura è dotata della funzione di amplificazione della potenza PowerPlus. Se PowerPlus è attivo, sulla zona di cottura selezionata viene applicata per 10 minuti una potenza estremamente alta. PowerPlus permette ad es. di scaldare in modo rapido una grande quantità d'acqua.

Attivazione di PowerPlus

- ▶ Toccare  sullo slider.
 - Sul display si accende .
 - Dopo 10 minuti viene automaticamente riattivato lo stadio di potenza .



Nel momento in cui si toglie la stoviglia dal fornello, PowerPlus si interrompe. Non appena la stoviglia viene nuovamente riposta sulla zona di cottura, PowerPlus riprende.

Disattivazione anticipata di PowerPlus

- ▶ Attraverso lo slider impostare lo stadio di potenza desiderato.

4.10 Durata di funzionamento



Sorvegliare l'alimento nel corso della durata di funzionamento. Quest'ultimo potrebbe infatti traboccare, bruciare e prendere fuoco!

Questa funzione permette lo spegnimento automatico della zona di cottura dopo averne regolato la durata (1 min. – 1 h 59 min.).

Regolazione della durata di funzionamento

- ▶ Impostare la zona di cottura.
- ▶ Toccare il tasto .
 - Sul display lampeggia .
- ▶ Per incrementare la durata di funzionamento premere il tasto  o, per ridurla, premere il tasto .
 - Al primo tocco del tasto  nel display si accende .
 - Al primo tocco del tasto  nel display si accende .



Il valore standard  può essere adattato nelle regolazioni utente.

Modifica della durata di funzionamento

- ▶ Toccare il tasto $\text{I} \rightarrow \text{I}^+$.
 - Viene visualizzata la durata di funzionamento restante.
- ▶ Modificare la durata di funzionamento con il tasto $\text{I} \rightarrow \text{I}^+$ o $\text{I} \rightarrow \text{I}^-$.

 La durata di funzionamento può essere modificata velocemente tenendo premuto il tasto $\text{I} \rightarrow \text{I}^-$ o $\text{I} \rightarrow \text{I}^+$.

Se non si effettuano ulteriori modifiche, dopo 5 secondi l'ultima modifica viene confermata automaticamente. In alternativa è possibile confermare la regolazione anche manualmente. A tale scopo occorre toccare lo slider.

Disattivazione anticipata della durata di funzionamento

- ▶ Toccare il tasto $\text{I} \rightarrow \text{I}^+$.
- ▶ Toccare contemporaneamente i tasti $\text{I} \rightarrow \text{I}^-$ e $\text{I} \rightarrow \text{I}^+$.
 - Sul display lampeggia 00 .
 - La zona di cottura rimane in funzione.

Durata di funzionamento terminata

Una volta trascorsa la durata di funzionamento:

- la zona di cottura si spegne;
- viene emesso un segnale acustico;
- 00 e 0 lampeggiano sopra lo slider.

Disattivare il segnale acustico e l'indicazione toccando il tasto $\text{I} \rightarrow \text{I}^-$ o $\text{I} \rightarrow \text{I}^+$.

- Se non viene premuto alcun tasto, il segnale acustico si disattiva automaticamente dopo 1 minuto.

4.11 Temporizzatore

Il temporizzatore funziona come un contaminuti per le uova (1 min - 9 ore 59 min).

Regolazione del temporizzatore

- ▶ Accendere l'apparecchio
- ▶ Premere il tasto $\text{I} \rightarrow \text{I}^-$.
 - Il simbolo $\text{I} \rightarrow \text{I}^-$ si illumina.
 - Sul display lampeggia 00 .
- ▶ Per incrementare la durata del temporizzatore premere il tasto $\text{I} \rightarrow \text{I}^+$ o $\text{I} \rightarrow \text{I}^+$ per ridurla.
 - Alla prima pressione del tasto $\text{I} \rightarrow \text{I}^+$ nel display si illumina ! .
- ▶ Alla prima pressione del tasto $\text{I} \rightarrow \text{I}^-$ nel display si illumina 30 .

 Il valore standard 30 può essere adattato nelle regolazioni utente.

 La durata del temporizzatore può essere modificata velocemente tenendo premuto il tasto $\text{I} \rightarrow \text{I}^-$ o $\text{I} \rightarrow \text{I}^+$.

Modifica del temporizzatore

Se la zona di cottura non è in funzione, per prima cosa accendere l'apparecchio.

- ▶ Toccare il tasto $\text{I} \rightarrow \text{I}^-$.
 - La durata restante del temporizzatore inizia a lampeggiare.
- ▶ Con il tasto $\text{I} \rightarrow \text{I}^-$ o $\text{I} \rightarrow \text{I}^+$ modificare la durata del temporizzatore.

Disattivazione anticipata del temporizzatore

Se la zona di cottura non è in funzione, per prima cosa accendere l'apparecchio.

- ▶ Toccare il tasto $\text{I} \rightarrow \text{I}^-$.

- ▶ Toccare contemporaneamente i tasti $\bar{\cup}$ e \rightarrow †.
 - Sul display lampeggia $\bar{\cup}$.

4.12 Sicurezza bambini

La sicurezza bambini serve per evitare un inserimento involontario dell'apparecchio.

Attivazione della sicurezza bambini

- ▶ Accendere l'apparecchio.

Non deve essere in funzione alcuna zona di cottura.

- ▶ Premere contemporaneamente i tasti $\bar{\cup}$ e \rightarrow †.
 - Viene emesso un segnale acustico.
- ▶ Premere di nuovo il tasto $\bar{\cup}$.
 - Viene emesso un segnale acustico.
 - La sicurezza bambini è ora inserita.
 - In tutti i campi d'indicazione dello stadio di potenza si illumina $\bar{\cup}$ per 10 secondi.

Uso con sicurezza bambini attivata

- ▶ Accendere l'apparecchio.
- ▶ Premere contemporaneamente i tasti $\bar{\cup}$ e \rightarrow †.
 - Viene emesso un segnale acustico.
 - La sicurezza bambini è disattivata. A questo punto si può utilizzare l'apparecchio come di consueto.

1 minuti dopo lo spegnimento del piano cottura, la sicurezza bambini si riattiva automaticamente.

Disattivazione della sicurezza bambini

- ▶ Accendere l'apparecchio.

Non deve essere in funzione alcuna zona di cottura.

- ▶ Premere contemporaneamente i tasti $\bar{\cup}$ e \rightarrow †.
 - Viene emesso un segnale acustico.
- ▶ Premere di nuovo il tasto \rightarrow †.
 - Viene emesso un doppio segnale acustico.
 - La sicurezza bambini è ora disattivata.
 - In tutti i campi d'indicazione dello stadio di potenza $\bar{\cup}$ lampeggia per 10 secondi.

4.13 Funzione di ripristino

Se l'apparecchio è stato spento inavvertitamente con il tasto \cup , è possibile ripristinare le impostazioni entro 6 secondi.

- ▶ Accendere l'apparecchio.
 - Il punto luminoso del tasto $\bar{\cup}$ lampeggia.
- ▶ Toccare il tasto $\bar{\cup}$.

4.14 Pausa di cottura

Con questa funzione la zona di cottura può essere commutata temporaneamente, per 10 minuti al massimo, sullo stadio di potenza $\bar{\cup}$.

Al termine della pausa di cottura, il funzionamento può riprendere con le regolazioni precedentemente selezionate.

- ▶ Premere il tasto $\bar{\cup}$.
 - Lo stadio di potenza della zona di cottura accesa commuta su $\bar{\cup}$.
 - La durata di funzionamento viene interrotta.
 - Il temporizzatore rimane in funzione.

- Tutti i tasti, esclusi i tasti ,  e , sono inattivi.



Se non si termina la pausa di cottura entro 10 minuti, l'apparecchio si spegne completamente.

- ▶ Per proseguire la cottura, premere di nuovo il tasto .
 - La zona di cottura riprende di nuovo a funzionare con le impostazioni precedentemente selezionate.

4.15 Protezione per la pulizia

Questa funzione impedisce che lo stadio di potenza venga modificato involontariamente quando, ad esempio, si passa un panno sul pannello dei comandi.

- ▶ Premere il tasto .
 - Si accende il punto luminoso del tasto .
- ▶ La protezione pulizia si disattiva automaticamente dopo 30 secondi o premendo nuovamente il tasto .



L'apparecchio si può spegnere in qualsiasi momento premendo il tasto .

5 Regolazioni utente

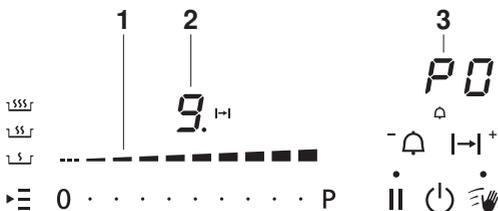
Le seguenti regolazioni utente possono essere personalizzate e salvate:

Regolazione utente	Valore impostato	Regolazione di fabbrica
P0 Volume segnale acustico	0 Basso	2
	1 Medio	
	2 Alto	
P1 Segnale acustico di fine durata di funzionamento/temporizzatore	0 Nessun segnale acustico	2
	1 Spegnimento automatico dopo 10 s	
	2 Spegnimento automatico dopo 1 min	
P2 Durata di funzionamento PowerPlus	0 Fine dopo 5 min	1
	1 Fine dopo 10 min	
	2 Fine dopo 15 min	
P4 Valore preimpostato per durata di funzionamento/temporizzatore	0 Valore preimpostato 0 min	3
	1-9 Regolabile gradualmente da 10 a 90 min	
P5* Segnale acustico emesso alla pressione dei tasti	0 Segnale acustico disinserito	1
	1 Segnale acustico inserito	
P6 Ripristino delle regolazioni di fabbrica	0 Per ripristinare le regolazioni di fabbrica: tenere premuto il tasto  per 2 s.	

* Alla fine della durata di funzionamento, del tempo impostato con il temporizzatore o in presenza di messaggi di errore, viene emesso un segnale acustico con il volume impostato in «P0».

5.1 Modifica delle regolazioni utente

- ▶ Con l'apparecchio spento, tenere premuti contemporaneamente i tasti \ominus e \rightarrow per 2 secondi.
 - Viene emesso un segnale acustico.
- ▶ Premere sui due slider a sinistra del display **3**.
 - Viene emesso un segnale acustico.
 - Nel display **3** compare l'indice della regolazione utente, ad es. *PO*.
 - Sul display **2** viene visualizzato il valore attualmente impostato nella regolazione utente.



- ▶ Con il tasto \rightarrow si seleziona la regolazione utente superiore e con il tasto \ominus si seleziona quella inferiore.
- ▶ Selezionare un valore superiore o inferiore toccando lo slider **1**.

Salvare le impostazioni

- ▶ Tenere premuto il tasto \parallel per 2 secondi.
 - Viene emesso un segnale acustico.
 - Il modo di funzionamento «Regolazioni utente» viene chiuso.

Uscire prematuramente dalle «Regolazioni utente»

- ▶ Premere il tasto \odot .
 - I valori modificati non vengono salvati.
 - Il modo di funzionamento «Regolazioni utente» viene chiuso.

6 Cura e manutenzione



**L'apparecchio va pulito solo quando è freddo.
Pericolo di ustioni!**

Pulire il piano cottura dopo ogni utilizzo, in modo da evitare che i residui di cibo si brucino, intaccando la superficie. A tal proposito si consideri che per rimuovere lo sporco secco e incrostato è necessario molto più tempo.

Una pulizia non appropriata può causare danni alle finiture o alla superficie.



Non pulire in nessun caso la superficie della piastra in vetroceramica con detersivi abrasivi, spugne multiuso abrasive, lana metallica, ecc., perché potrebbero rovinare la superficie.

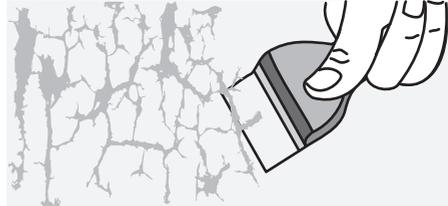
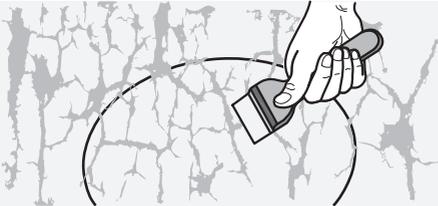
- ▶ Per rimuovere lo sporco quotidiano, utilizzare solo un panno morbido o una spugna inumidita con dell'acqua e un comune detersivo.
- ▶ Le macchie ostinate, come i residui incrostati di latte traboccato, vanno rimosse quando la superficie è tiepida, utilizzando un raschietto per pulizia specifico per vetroceramica. Rispettare le avvertenze del produttore del raschietto per pulizia.

- ▶ I residui di alimenti contenenti un'alta percentuale di zucchero, come le marmellate, devono essere rimossi quando la superficie è calda, utilizzando un raschietto per pulizia specifico per vetroceramica. Il mancato rispetto di questa indicazione può causare danni alla superficie in vetroceramica.
- ▶ La plastica fusa deve essere rimossa quando la superficie è tiepida, utilizzando un raschietto per pulizia specifico per vetroceramica. Il mancato rispetto di questa indicazione può causare danni alla superficie in vetroceramica.
- ▶ Le macchie di calcare devono essere eliminate una volta che la superficie si è raffreddata utilizzando una piccola quantità di detergente delicato a base di aceto o succo di limone. Al termine passare un panno umido sulla superficie.
- ▶ Per rimuovere lo sporco ostinato si può utilizzare un Detergenti idoneo.

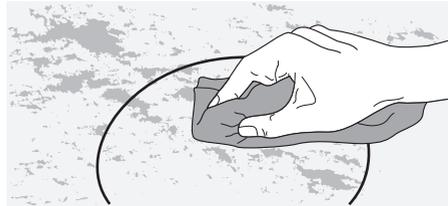
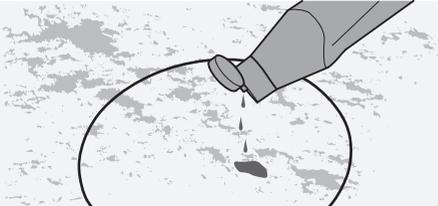
Pulizia

Osservare le seguenti indicazioni per la pulizia per ottenere buoni risultati.

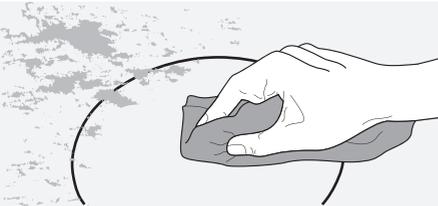
- ▶ Per una pulizia accurata rimuovere dapprima lo sporco grossolano e i residui di cibo con un raschietto o una spugna specifici per la pulizia di superfici di cottura in vetroceramica.



- ▶ Versare alcune gocce di un Detergenti idoneo sulla superficie di cottura raffreddata e strofinare con carta da cucina o un panno pulito.



- ▶ Quindi pulire la superficie di cottura con un panno bagnato e asciugare strofinando con un panno pulito o la parte morbida di una spugna idonea.



6.1 Pulizia della padella wok originale

► Usare un panno umido o una spugna non abrasiva, acqua e un detergente adatto.



Non usare detersivi abrasivi, spugne abrasive, pagliette, lana d'acciaio, ecc. Questi prodotti danneggiano le superfici.

► Per i residui di sporco più resistenti (per esempio riso) lasciare in ammollo in acqua, in modo tale che la pentola possa essere pulita meglio e più facilmente.

7 Eliminare autonomamente i guasti

I seguenti guasti possono essere riparati senza ricorrere a un tecnico qualificato. Se ciò non è possibile, annotare il messaggio di guasto completo (messaggio e numero E) e chiamare il servizio assistenza o segnalare il guasto online.

7.1 Messaggi di guasto

Indicazione	Possibile causa	Rimedio
<p>⚡ lampeggia a intermittenza con lo stadio di potenza</p> <p>- si illumina</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Le stoviglie di cottura non sono adatte per il wok per induzione. ▪ La sicurezza bambini è attiva. 	<ul style="list-style-type: none"> ► Usare solo la padella wok originale. ► Prestare attenzione all'uso con la sicurezza bambini. ► Disattivare (vedi pagina 14) la sicurezza bambini.
<p>Viene emesso un segnale continuo, ⚡ lampeggia e l'apparecchio si spegne</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Un tasto o uno slider sono stati premuti per più di 10 secondi. ▪ Un oggetto (pentola, scodella ecc.) è stato appoggiato sul pannello dei comandi. ▪ Cibo traboccato sul pannello dei comandi. 	<ul style="list-style-type: none"> ► Rimuovere l'oggetto o il cibo traboccato. ► Rimettere in funzione l'apparecchio come di consueto.
<p>H lampeggia</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ È scattata la protezione dal surriscaldamento di una zona di cottura. 	<ul style="list-style-type: none"> ► Far raffreddare la zona di cottura. ► Controllare le stoviglie di cottura.
<p>UD lampeggia</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Interruzione dell'alimentazione elettrica. 	<ul style="list-style-type: none"> ► Confermare l'indicazione premendo un tasto qualsiasi. ► Rimettere in funzione l'apparecchio come di consueto.

Indicazione	Possibile causa	Rimedio
E_r o E si accendono e viene visualizzato un numero	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Si è verificato un errore inter-no. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Prendere nota del numero d'errore. ▶ Prendere nota del numero SN dell'apparecchio, vedere la targhetta di identificazione. ▶ Chiamare il servizio assistenza.
Si illuminano E e B	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Un oggetto presente sotto il piano cottura impedisce l'aspirazione d'aria, ad es. della carta. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Rimuovere gli oggetti presenti nel cassetto sotto il piano cottura. ▶ Confermare l'errore premendo un tasto qualsiasi. ▶ Dopo 10 minuti rimettere l'apparecchio in funzione come di consueto.
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Ventilazione difettosa. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Prendere nota del numero d'errore ▶ Prendere nota del numero SN dell'apparecchio, vedere la targhetta di identificazione. ▶ Chiamare il servizio assistenza.
H e D lampeggiano a intermittenza	<ul style="list-style-type: none"> ▪ È stato attivato il disinserimento di sicurezza automatico. ▪ La zona di cottura è rovente e una pentola è posizionata sulla zona. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Se necessario riaccendere la zona di cottura.



Se una zona di cottura rimane in funzione per lungo tempo senza che vengano modificate le regolazioni, l'apparecchio provvede automaticamente a spegnere la zona di cottura. Il disinserimento avviene in funzione dello stadio di potenza impostato.

Stadio di potenza/funzione				1	2	3	4
Disinserimento di sicurezza dopo h:min	2:00	8:30	6:30	5:30	4:30		
	5	6	7	8	9		
	3:30	3:00	2:30	2:00	1:30		

7.2 Ulteriori problemi possibili

Problema	Possibile causa	Rimedio
L'apparecchio non funziona e tutti gli indicatori sono spenti.	▪ Fusibile o interruttore automatico dell'impianto domestico o dell'abitazione difettoso.	▶ Sostituire il fusibile. ▶ Reinserrire l'interruttore automatico.
	▪ Il fusibile o l'interruttore automatico scatta più volte.	▶ Annotare il numero SN dell'apparecchio. ▶ Contattare il servizio assistenza.
	▪ Stoviglia di cottura troppo piccola per la zona di cottura selezionata.	▶ Scegliere una stoviglia di cottura adatta alla zona di cottura.

8 Smaltimento

8.1 Imballaggio



I bambini non devono in alcun caso giocare con il materiale di imballaggio per via del rischio di lesioni e di soffocamento. Conservare il materiale di imballaggio in un luogo sicuro o smaltirlo in modo ecocompatibile.

8.2 Sicurezza

Rendere inservibile l'apparecchio per prevenire incidenti dovuti a un utilizzo improprio (ad es. da parte di bambini):

- ▶ scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica. In caso di installazioni fisse, tale intervento va eseguito da un elettricista autorizzato. Tagliare quindi il cavo di rete dell'apparecchio.

8.3 Smaltimento



- Il simbolo del «bidone barrato» richiede lo smaltimento separato dei rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE). Questi apparecchi, che possono contenere sostanze pericolose e nocive per l'ambiente,
- vanno smaltiti in un centro di raccolta autorizzato per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche e non devono essere smaltiti insieme ai rifiuti domestici indifferenziati, contribuendo in tal modo alla protezione delle risorse e dell'ambiente.
- Per informazioni più dettagliate, rivolgersi alle autorità locali.

9 Indice analitico

A	
Accessori forniti in dotazione	8
Ambito di validità	2
Apparecchio	
Accendere e spegnere	10
Appoggio	8
Assistenza tecnica	23
Avvertenze di sicurezza specifiche dell'apparecchio	5
Avvertenze per l'uso	5
C	
Cura e manutenzione	16
D	
Denominazione del modello	2
Disinserimento di sicurezza	19
Domande tecniche	23
durata di funzionamento	12
Disattivazione anticipata	13
Modifica	13
Regolazione	12
trascorsa	13
E	
Elementi di comando e d'indicazione	
Visualizzazione	9
F	
Funzionamento dei piani cottura a induzione	9
Funzione «Lessare»	12
Accensione	12
Spegnimento	12
Funzione «Scaldavivande»	11
Accensione	11
Spegnimento	12
Funzione «Sciogliere»	11
Accensione	11
Spegnimento	11
Funzione di ripristino	14
G	
Griglia di scolo	8
Guasti	18
I	
Indicazione del calore residuo	11
N	
Note	22
Numero di serie (SN)	23
P	
Padella wok originale	8
Panoramica degli apparecchi	8
Pausa di cottura	14
PowerPlus	12
Attivazione	12
Disattivazione anticipata	12
Prima messa in funzione	8
Problemi	18
Prolungamento della garanzia	23
Protezione per la pulizia	15
R	
Regolazioni utente	15
Disinserimento anticipato	16
Modificare	16
Riconoscimento della pentola	10
Rumori durante il funzionamento	10
S	
Sicurezza bambini	14
Accensione	14
Spegnimento	14
Uso con sicurezza bambini attivata	14
Simboli	4
Smaltimento	20
Smaltire l'apparecchio	20
specifiche dell'apparecchio	
Avvertenze generali	4
Spegnere la zona di cottura	10
Stoviglie di cottura	
Padella wok originale	10
T	
Targhetta dei collegamenti	23
temporizzatore	13
Impostare	13
Modifica	13
Termine anticipato	13
Tipo	2
U	
Uso	
Regolare una zona di cottura	10

10 Note

11 Service & Support



Il capitolo «Eliminare i guasti» fornisce consigli utili in caso di piccole anomalie di funzionamento. In questo modo si evita di contattare un tecnico dell'assistenza e si risparmia sugli eventuali costi d'intervento.

Le informazioni sulla garanzia V-ZUG sono riportate sul sito www.vzug.com → Assistenza → Informazioni sulla garanzia. Vi preghiamo di leggerle attentamente.

Registrate subito il vostro apparecchio online, seguendo il percorso www.vzug.com → Assistenza

→ Registrazione garanzia. In questo modo potrete beneficiare della migliore assistenza in caso di guasto già durante il periodo di garanzia dell'apparecchio. Per registrarsi sono necessari il numero di serie (SN) e la denominazione dell'apparecchio. Queste informazioni sono riportate sulla targhetta di identificazione dell'apparecchio.

I dati del mio apparecchio:

SN: _____ **Apparecchio:** _____

Si prega di tenere sempre a portata di mano questi dati dell'apparecchio quando si conta V-ZUG. Grazie.

La targhetta di identificazione e quella dei collegamenti si trovano sul lato inferiore del piano cottura.

- 1 Targhetta di identificazione con numero di serie (SN)
- 2 Targhetta dei collegamenti

La seconda targhetta di identificazione fornita in dotazione deve essere incollata sul mobile a incasso sotto il piano cottura.



Richiesta di riparazione

Seguendo il percorso www.vzug.com → Assistenza → Numero assistenza, potete trovare il numero di telefono del centro di servizio V-ZUG a voi più vicino.

Domande tecniche, accessori, prolungamento della garanzia

V-ZUG sarà lieta di aiutarvi per richieste di informazioni amministrative e tecniche generali, ordini di accessori e pezzi di ricambio o informazioni sui contratti di servizi avanzati.

Brevi istruzioni

Leggere prima le osservazioni sulla sicurezza delle istruzioni per l'uso!

Accendere l'apparecchio

- ▶ Tenere premuto il tasto  per 1 secondo.

Regolare una zona di cottura

- ▶ Premere lo slider **0** · · · **P** o farlo scorrere in modo da impostare lo stadio di potenza.

Oppure:

- ▶ toccare · · **P** per riscaldare velocemente grandi quantità d'acqua.

Spegnere la zona di cottura

- ▶ Toccare **0** · · · **P** sullo slider.

Spegnere l'apparecchio

Toccare il tasto .



1097740-01

